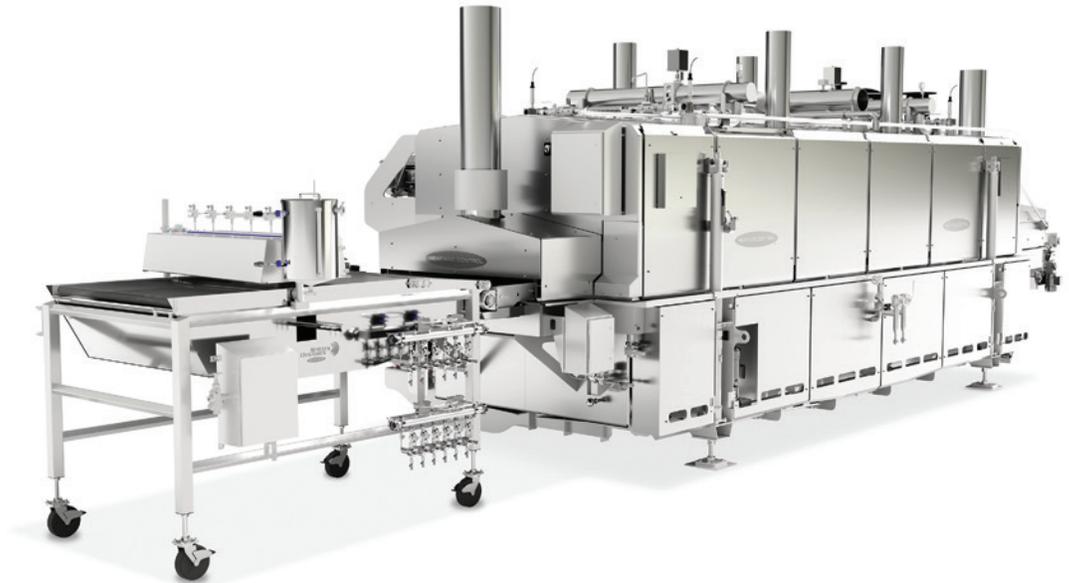


HEAT AND CONTROL®

AirFry System / AFS

**应用**

- _ 非自由流动 (面粉)
- _ 自由流动 (面包屑)
- _ 日式面包糠
- _ 鸡胸肉、鸡肉条、鸡块和其他无骨鸡块
- _ 裹面包屑海鲜
- _ 裹面包屑蔬菜
- _ 裹面包屑奶酪棒
- _ 未裹面包屑的产品，例如烤墨西哥卷饼和蛋卷

一款集成式连续空气油炸系统，无需使用传统（浸没）油炸方法，即可制作出具有油炸食品的味道、质地和外观的产品。

工业线性空气油炸系统兼具Spray Dynamics® 涂油系统的高精度以及AirForce® 冲击式烤箱一致、高速的空气油炸功能。

“油炸式”质地

提供了一种使用喷油系统的受控局部涂油和冲击式烤箱的加压高速烹饪环境的均匀流动来连续生产“油炸式”产品的方法。

改造或全新系统

尺寸可满足生产所需，并配合标准面糊和面包屑涂覆系统配合使用。只需小额投资即可将现有烤箱转变为AirFry System。

减少用油量

提供含油量更少的裹面包屑产品，其味道、质地和外观类似于使用传统（浸没）油炸方法油炸的食品。

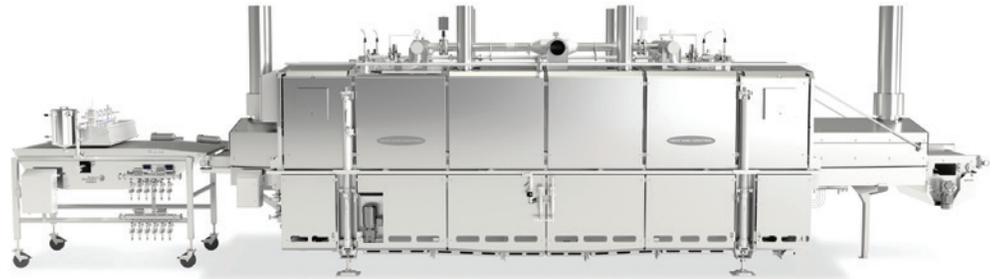
AirFry System可与标准面糊和面包屑涂覆系统搭配用于制作涂层和非涂层产品。

Spray Dynamics喷油系统

- 计量“无气”喷油技术可以精确地计量要涂覆在产品上的油量，不会出现过量喷涂问题
- 分离将涂油和烤箱皮带，以尽量减少转移到烤箱皮带上的油量
- 304不锈钢结构
- 喷油配置取决于产品、吸油要求、皮带速度和皮带宽度

AirForce冲击式烤箱

- 凭借高度均匀的加压气流和高水平的工艺参数调整，AirForce[1]® [2]确保了业界最均匀和迅速的空气油炸时间。
- 温度、湿度和风速可独立调节
- 易于清洁: 包括全面的半自动或全自动CIP系统
- 标准皮带选择：28”、42”和50”宽



立即联系我们，了解空气油炸产品的市场机遇

Heat and Control研发测试点可用于进行试验并帮助将新产品创意变为现实。



Spray Dynamics在涂料和调味料应用精度方面处于领先地位。Spray Dynamics使您能够生产出质量和风味始终如一的优质产品，几乎没有浪费。

Heat and Control预制食品系统提供行业领先的系统，多年保持出色的生产效率、可靠性和品质。我们开展了数十年的研究和开发，以提高食品的质量。我们对该行业的承诺彻底改变了食品生产，并帮助品牌创造出深受消费者喜爱的产品。